

*Chef Papin*

**INSTRUCTION MANUAL**



**DEEP FRYER**

**MODEL:  
CH48275**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the followings:

1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse any part of appliance in water.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave appliance unattended.
5. Always unplug from outlet when not in use, either before filling or emptying the oil, or if it appears to be faulty. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer, this may cause hazards.
8. Do not use outdoors or while standing in damp area.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, or become knotted.
10. Do not use cooker on unstable places, places exposed to water or humidity and places adjacent to other heating sources.
11. Do not move fryer whilst on or until the oil has cooled.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly person in order to avoid a hazard.
15. Unplug from outlet when leave appliance for a long time.
16. Appliance can not be continuous used over 3 hours.
17. Save this Instruction.

## **SPECIAL INSTRUCTIONS:**

This product is for household use only.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

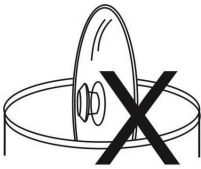
Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should at least as great as the electrical rating of the appliance. (2) The extension cord should be an earthed type three-wire cord, (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top where it can be pulled by children or tripped over accidentally.

## **PRECAUTION NOTES**

1. Do not boil dry! Do not switch "ON" the unit if the pot is not filled up with oil!
2. This appliance is for household use only.
3. Maintenance other than cleaning should be performed at an authorized service facility.
4. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated pad is recommended.
5. Smoke will be emitted when in use for the first time. Continue heating the appliance until the smoke stops emitting.
6. Do not put any other thing on top of non-stick coating pot.
7. Connect the unit only to properly wired wall-outlets.
8. When not in use, always keep the unit dry especially the non-stick coated pot.
9. Never leave the fryer unattended while connected to the mains.
10. Do not overload the basket (particularly with frozen foods) to avoid risk of hot oil overflowing.
11. In spite of the high standard of insulation of the fryer, external and Internal metal surfaces should not be touched once the lid has been opened. When the fryer is in operation, high temperatures are generated which may cause burns.
12. Never place a hand over the lid when the fryer is in operation, because the escaping steam is very hot.
13. Regularly filter the oil. Food deposits tend to burn and cause rapid deterioration of the oil. In extreme circumstances they might ignite.
14. If the oil should ignite, replace the lid extinguish the fire and unplug from the mains. Never try to extinguish the fire with water.

15. Replace the oil after 8-12 uses to avoid hot oil overflowing. All foodstuffs contain moisture, particularly frozen foods, and when fried this increased the water content of the oil.
16. Do not leave the basket handle attached during frying. Always remove the handle.
17. Never move the fryer while the oil is still hot.
18. Use the appliance on a stable work surface away from water.
19. Do not unplug the socket by pulling on the supply cord.
20. Be careful of rising steam from between the pot and lid when you remove the lid.
21. Please wash the non-stick coated pot and lid in water after Unplugging from the socket.
22. the pot is coated with fine non-stick, so be careful on the following:
  - a) Handle non-stick pot and frying basket with care. Don't drop it.
  - b) Do not use sharp-edged utensils such as metal spatulas or knives.
  - c) Do not use polishing powder, nylon or metal brushes though whole pot is washable.
23. Before frying food, place the glass lid right on the pot, the edge of the glass lid should fully cover the upper edge of the pot, please refer to the Picture C, never place the glass lid like Picture A or Picture B while frying.



Picture A



Picture B



Picture C

24. Never shake the glass lid or the fryer body during frying.

The manufacturer accepts no liability if the appliance is used for commercial purposes or in a manner which does not comply with the operating instructions.

**FILTERING THE OIL:**

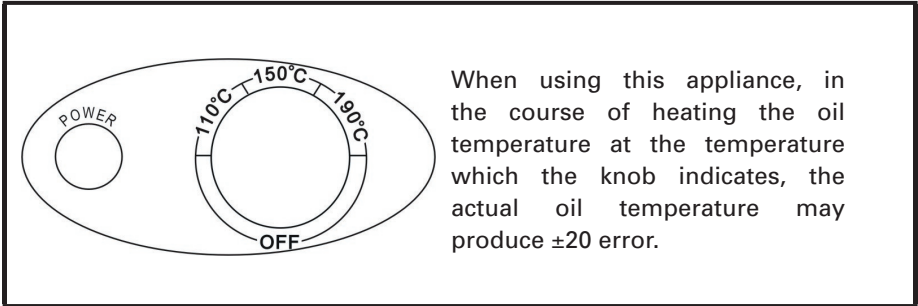
After each frying, always check to see if the oil needs filtering to remove any food debris.

- Check the oil level before each use, and make sure maximum oil level is not higher than maximum mark in the pot.
- The liquid should be never lower than min level of the pot, to prevent scorching.
- Wipe the inside with kitchen paper and clean as directed below.
- Line the basket with a filter paper.
- Attach the basket to the edge container.
- Pour the oil carefully through the filter paper back to the fryer.
- Discard the oil after 8-12uses.

Warning: each time food is fried, the water content of the oil increases especially with frozen foods. Failure to change the oil could result in oil overflowing because the water content is too high, causing it too boil.

**HOW TO USE CORRECTLY**

Please adjust the temperature dials as the followed illustration



**FILLING THE CONTAINER WITH OIL:**

- Use only blended vegetable oil or pure oil. Do not use groundnut oil, sunflower oil, Soya oil, olive oil, lard or dripping.
- Never mix different oils and fats together.

Do not mix old and new oil together as this will only spoil the new oil in a short time.

The oil can be stored in the fryer with the lid closed, which keeps it fresh and clean, but the appliance must be unplugged from the socket.

When room temperature is 20~25 degrees centigrade,

- a. the oil temperature will take about 22 minutes to reach  $110 \pm 20$
- b. the oil temperature will take about 31 minutes to reach  $150 \pm 20$
- c. the oil temperature will take about 39 minutes to reach  $190 \pm 20$

Plug in the appliance. The power and temperature light will come on. When the oil is at the correct temperature for frying, the temperature light will go out. The temperature light may go on and off several times during frying. This is normal and indicates the temperature is being thermostatically maintained.

## **FILLING THE FRYING BASKET:**

Place the food in the frying basket. Do not overfill it and never exceed the 1/2 quantities of the basket.

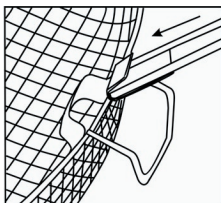
Damp food, such as chipped potatoes, must be dried thoroughly before frying.

Before putting frozen foods into the fryer, shake over the sink to remove any loose ice. Frying the frozen food, the frying time will be a little longer.

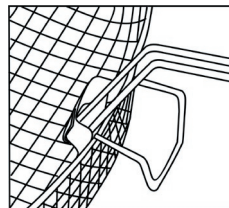
To avoid deterioration of the oil, season the food afterward (salt and pepper and preferred spices).

## **PUTTING THE BASKET IN PLACE:**

Please see the two pictures as below: the picture 01(before using basket) and picture 02 (using basket).



Picture 01



Picture 02

Use the basket handle: slide the end of the handle (groove) and fixing the basket.

When the temperature light goes out, hook up the basket and put the basket slowly down into the container.

Warning: do not plunge the basket quickly into the hot oil, otherwise it could overflow. During frying, hot steam will escape through the lid. This

is normal. Avoid this area when the fryer is in use.

## **AT THE END OF THE COOKING TIME:**

Do not carry or move the fryer while the oil is still hot.

Wait for the steam to escape for a few moments before opening the lid.

Hook up the basket with the basket handle. Hang the basket on the edge of the interior wall of the container.

Leave the food to drain for a minute.

Attach the handle to the basket and lift out.

Unplug the fryer after every use.

After removing the basket, skim the oil and remove any small pieces of food.

To remove any fine food debris, such as breadcrumbs, follow the instructions or filter the oil. If solid vegetable oil is used, you need to do this before the oil hardens.

Store the oil in the fryer with the lid closed, which keeps it fresh and clean. If the fryer is not to be used for long time, store the oil in a separate container, and clean the inside of the fryer as instructed.

## **CLEANING YOUR FRYER:**

Unplug the fryer and make sure it is cold before cleaning.

Clean the outside of the fryer with a damp cloth, and then dry.

Clean the side of the fryer and the basket when you change the oil. Use a cloth, hot water and washing-up liquid. For stains use non-scratching cream cleaner.

Rinse and thoroughly dry the container before refilling with oil.

Clean the lid in hot water and kitchen detergent solution.

Do not use abrasive powders, hard abrasive scourers, and wire wool or washing soda crystals.

## USEFUL FRYING HINTS:

After the frozen food thaw, please fill the food into the basket.

Always dry food well, especially chipped potatoes. If left damp they will not turn crisp.

All foods, except those with a high starch content (chips, doughnuts), should be coated before frying. Typical coating is seasoned flour, breadcrumbs or batter. When frying, carefully time foods to avoid overcooking. The cooking time may vary according to the quantity and thickness of the food being fried. Remember a difference of one or two minutes can result in over cooked food.

## TROUBLESHOOTING

<b>Problems:</b>	<b>Troubleshooting:</b>	<b>Solutions</b>
The oil overflows	Frozen food is covered in ice crystals. Too much oil in the fryer once it has cooled. Basket has been lowered into the oil too quickly. Food not dried before immersing into oil. Too much food in the basket.	Remove ice prior to frying. Remove some of the oil. Lower the basket slowly. Dry food thoroughly. There should be a maximum of 300g of frozen chips or 600g of chipped potatoes.
Oil does not heat	Safety cut-out has been activated.	Contact a qualified service agent.



MODELO:  
CH48275

OLLA FREIDORA



MANUAL DEL USUARIO

*Chef Popin*

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar la freidora.
2. No toque las superficies calientes. Use los mangos o perillas.
3. Para protegerse de riesgos eléctricos, no sumerja ninguna parte del aparato en agua.
4. Se requiere de una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos. Nunca deje el aparato sin atención.
5. Desconecte el aparato del contacto siempre que no lo esté usando, antes de llenarlo con aceite o de vaciarlo, o si parece estar fallando. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o retirar partes y antes de limpiarla. No opere ningún aparato que tenga un cordón eléctrico o clavija dañado ni después de que el aparato ha fallado o se ha dañado. Lleve el aparato al centro de servicio más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos..
7. No lo use en exteriores o mientras usted se encuentra parado sobre una área húmeda.
8. No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o barra, no toque superficies calientes ni se enrede con el cordón.
9. No use la freidora sobre superficies inestables, lugares expuestos a agua o humedad ni en lugares contiguos a otras fuentes de calor.
10. No mueva la freidora mientras se encuentra encendida, ni cuando el aceite ya se haya enfriado.
11. Siempre conecte la clavija primero al aparato y después al contacto de pared. Para desconectar el aparato, coloque los controles en la posición Apagado (Off) y después desconecte la clavija del contacto de pared.
12. No dé al aparato otro uso que no sea para el que fue diseñado.
13. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar riesgos.
14. Desconecte el aparato del contacto cuando lo deje durante un periodo prolongado de tiempo.
15. El aparato no puede usarse continuamente por más de 3 horas.
16. Conserve estas instrucciones.

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES:**

Este producto es para uso doméstico solamente. Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cordón largo. Hay disponibles extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejerce cuidado durante su uso.

Si se usa una extensión eléctrica, entonces (1) La clasificación eléctrica marcada en la extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato. (2) La extensión eléctrica debe ser de tres conductores tipo conexión a tierra, (3) La extensión eléctrica debe acomodarse de manera que no cuelgue de la mesa o barra en donde puede ser jalada por los niños o puede causar que alguien se tropiece.

## **PRECAUCIONES**

1. No haga trabajar en seco la freidora! No encienda la unidad si la olla no está llena de aceite.
2. Este aparato es para uso doméstico solamente.
3. Los trabajos de mantenimiento diferentes a una limpieza deben llevarse a cabo en un Centro de Servicio autorizado.
4. Cuando use este aparato, proporcione espacios adecuados por encima del aparato y hacia todos los lados para la circulación de aire. En superficies sobre las que el calor podría causar un problema, le recomendamos usar una almohadilla aislada.
5. Cuando se usa por primera vez, se producirá humo. Continúe con el calentamiento de la unidad hasta que deje de generarse humo.
6. No coloque ningún objeto sobre la olla de acabado antiadherente.
7. Conecte la unidad en contactos de pared apropiadamente cableados solamente.
8. Cuando no esté en uso, mantenga siempre seca la unidad, especialmente la olla con acabado antiadherente.
9. Nunca deje la freidora sin atención mientras esté conectada a la fuente de energía.
10. No sobrecargue la canasta (particularmente con alimentos congelados) para evitar el riesgo de desbordamiento de aceite.
11. A pesar de los altos estándares de la freidora, no deben tocarse las superficies metálicas externas e internas una vez que se ha abierto la tapa. Cuando la freidora está en operación, se generan temperaturas altas las cuales pueden causar quemaduras

12. Nunca coloque su mano sobre la tapa mientras la freidora se encuentre en operación, ya que el vapor que escapa está demasiado caliente.
13. Filtre el aceite regularmente. Los depósitos de alimentos tienden a quemarse y causan un rápido deterioro del aceite. En circunstancias extremas pueden incendiarse.
14. Si el aceite se enciende, coloque la tapa, extinga el fuego y desconecte el aparato del suministro de energía. Nunca trate de extinguir el fuego usando agua.
15. Para evitar que el aceite caliente se desborde, reemplácelo después de 8 a 12 usos. Todos los alimentos contienen humedad, particularmente los alimentos congelados, y cuando se frien, esto aumenta la cantidad de agua en el aceite.
16. No deje el mango instalado en la canasta mientras fría. Retire siempre el mango.
17. Nunca mueva la freidora mientras el aceite está aún caliente.
18. Use el aparato sobre una superficie de trabajo estable, lejos del agua.
19. No desconecte la clavija jalando el cordón eléctrico.
20. Al remover la tapa, tenga cuidado con el vapor que se eleva entre la olla y la tapa.
21. Lave por favor la olla recubierta del material antiadherente y la tapa usando agua y hágalo una vez que el aparato ya esté desconectado del suministro de energía.
22. La olla está recubierta de un buen material antiadherente, de manera que tenga cuidado con lo siguiente:
- a) Maneje con cuidado la olla antiadherente y la canasta para freír. No las deje caer.
  - b) No use utensilios de orillas filosas como espátulas o volteadores metálicos, tampoco use cuchillos.
  - c) No use polvos para pulir ni cepillos de nylon o metálicos. La olla es lavable.
23. Antes de freír alimentos, coloque la tapa de vidrio justo sobre la olla. La orilla de la tapa de vidrio debe cubrir completamente la orilla superior de la olla, refiérase a la figura C. Nunca coloque la tapa de vidrio como lo muestra la figura A o B mientras fría alimentos.
24. Nunca sacuda la tapa de vidrio ni el cuerpo de la freidora mientras fría.

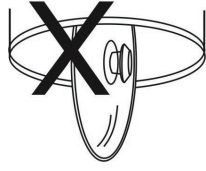


Figura A



Figura B



Figura C

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad si el aparato se usa con propósitos comerciales o en una manera que no cumpla con lo estipulado en las instrucciones de operación.

## FILTRANDO EL ACEITE:

Después de freír, siempre revise si el aceite requiere ser filtrado para remover residuos de alimentos.

Revise el nivel de aceite antes de cada uso, y asegúrese de que el nivel máximo de aceite no sea mayor que el nivel máximo marcado en la olla.

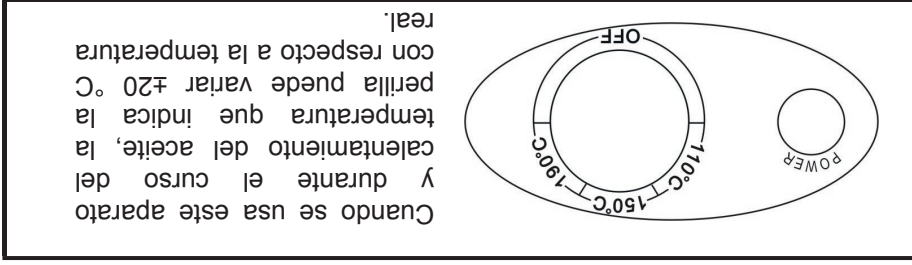
Para evitar chamuscamientos, el líquido nunca debe estar por debajo del nivel mínimo marcado en la olla.  
Limpie el interior con toallas de papel y limpie como se explica abajo.

Recubra la canasta con un papel de filtro.  
Fije la canasta a la orilla del contenedor.  
Vierta con cuidado el aceite hacia la freidora a través del papel de filtro.  
Deshágase del aceite después de usarlo de 8 a 12 veces.

Advertencia: cada vez que freíe alimentos, se incrementa el contenido de agua en el aceite especialmente con alimentos congelados. El no cambiar el aceite podría resultar en un desbordamiento del aceite debido a que el contenido de agua es demasiado alto causando que el aceite hierva.

## OPERACIÓN

Ajuste la perilla de temperatura según se muestra en la siguiente ilustración



## LLENANDO EL CONTENEDOR CON ACEITE:

Use solamente mezclas de aceite vegetal o aceite puro.

Coloque los alimentos en la canasta para freír. No la llene de más y nunca exceda la mitad de capacidad de la canasta. Los alimentos húmedos como las papas rebanadas deben secarse completamente antes de freírlos. Antes de colocar alimentos congelados dentro de la freidora, sacúdalos en el fregadero para remover el hielo excedente. Cuando se fríen alimentos congelados los tiempos serán un poco más largos. Para evitar el deterioro del aceite, sazone los alimentos después de freírlos (usando sal, pimienta y sus especias preferidas).

## LELANDO LA CANASTA PARA FREIR:

No use aceite de cacahuete, aceite de girasol, aceite de soya, aceite de oliva, manteca ni aceite recuperado de guisados. Nunca mezcle aceites y grasas diferentes. No mezcle aceite nuevo con aceite viejo ya que esto solamente arruinará al aceite nuevo rápidamente. Puede almacenarse el aceite en la freidora con la tapa cerrada, lo que lo mantiene fresco y limpio, pero debe desconectarse el aparato del suministro de energía. Cuando la temperatura ambiental es de 20 a 25 grados centígrados,

a. Le tomará unos 22 minutos al alcanzar una temperatura de  $110^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$

b. Le tomará unos 31 minutos al alcanzar una temperatura de  $150^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$

c. Le tomará unos 39 minutos al alcanzar una temperatura de  $190^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$

Conecte el aparato. Las luces indicadoras de encendido y de temperatura se encenderán. Cuando el aceite se encuentra a la temperatura correcta para freír, entonces se apagará la luz indicadora de temperatura. La luz de temperatura puede encenderse y apagarse varias veces durante la operación. Esto es normal e indica que la temperatura está siendo regulada por el termostato.

## COLOCANDO LA CANASTA EN SU SITIO:

Observe las dos ilustraciones siguientes: la imagen 01 (antes de usar la canasta) y la imagen 02 (usando la canasta).

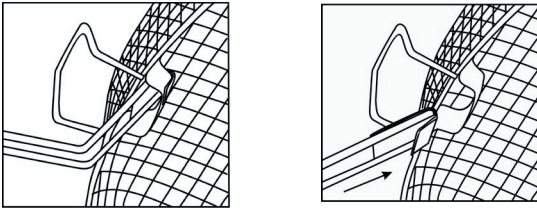


Imagen 01

Imagen 02

Use el mango de la canasta: deslice el extremo del mango (tanura) y fíjelo contra la canasta.  
Cuando la luz de temperatura se apaga, enganche la canasta y coloque la canasta lentamente dentro del contenedor.

Advertencia: No sumerja rápidamente la canasta dentro del aceite caliente, ya que podría desbordarse. Durante la operación, escapará vapor caliente a través de la tapa. Esto es normal. Evite esta área cuando esté usando la freidora.

## AL FINALIZAR EL TIEMPO DE COCCIÓN:

No levante ni mueva la freidora mientras el aceite esté caliente aún. Espere a que el vapor escape durante unos momentos antes de abrir la tapa. Enganche la canasta usando el mango para la canasta. Cuelgue la canasta sobre la orilla de la pared interior del contenedor.

Permita que los alimentos escurran durante unos minutos. Enganche el mango a la canasta y sáquela. Desconecte la freidora del suministro de energía después de usarla.

Después de sacar la canasta, examine el aceite y retire cualquier pieza pequeña de alimento que encuentre.

Para remover partículas finas de alimentos, como por ejemplo las migajas, siga las instrucciones o filtre el aceite. Si usa aceite vegetal sólido, usted debe hacer esto antes de que el aceite se endurezca.

Almacene el aceite en la freidora con la tapa cerrada, lo que lo mantiene fresco y limpio. Si no va a usar la freidora en mucho

tiempo, entonces almacene el aceite en un contenedor por separado y limpie el interior de la freidora como se indica en las instrucciones.

## LIMPIANDO SU FREIDORA:

Antes de la limpieza, desconecte la freidora y asegúrese de que esté fría.  
 Limpie el exterior usando un trapo húmedo y después séquela.  
 Limpie la freidora y la canasta cuando cambie el aceite.  
 Use un trapo, agua caliente y un limpiador líquido. Para las manchas use una crema limpiadora no abrasiva.  
 Enjuague y seque completamente el contenedor antes de rellenarlo con aceite.  
 Lave la tapa usando agua caliente y detergente líquido para cocina.  
 No use polvos abrasivos, fibras rígidas abrasivas, fibras metálicas ni cristales para lavar.

## CONSEJOS ÚTILES:

Coloque los alimentos congelados dentro de la canasta hasta que se hayan ablandado.  
 Siempre seque bien los alimentos, especialmente las papas. Si se fíren húmedas entonces no quedarán crujientes.  
 Todos los alimentos, excepto aquellos con un alto contenido de almidón (como las papas y las donas) deben recubrirse antes de freírlos. El recubrimiento típico es la harina sazónada, pan molido o pasta. Cuando los frita tome el tiempo a los alimentos para evitar que se cocinen de más. Los tiempos de cocción pueden variar de acuerdo con la cantidad y espesor de los alimentos a freír. Una diferencia de uno o dos minutos puede resultar en alimentos cocinados de más.

Problema:	Causa posible:	Solución
El aceite se desborda	Los alimentos congelados están cubiertos de cristales de hielo. Demasiado aceite en la freidora. Introdujo demasiado rápido la canasta en el aceite.	Remueva el hielo antes de freír. Remueva un poco de aceite una vez que este frío. Introduzca lentamente la canasta. Seque completamente los alimentos. Debe haber un máximo de 300 g de papas rebanadas congeladas o 600 g de papas rebanadas.
El aceite no se calienta	Demasiados alimentos en la canasta. Los alimentos no estaban secos antes de sumergirlos en el aceite.	Contacte a un agente de servicio calificado.
Se ha activado el cortacircuito de seguridad.		